

# Buffet Selskaber

Festen afholdes i Jagtstuerne eller i en af salonerne.  
Tillæg Pyramidesalen kr. 10.000



## Receptions Buffét

- Lufttørret skinke – mascarpone – sprødt grønkål
- Bresaola af black angus – røget mayo – syltede bøgehatte
- Lavbagt fisk – sauce tartare – sprød panco
- Æblekompot med anis og kardemomme – hvid Cremet hvid chokolade
- Sprøde indiske linsechips
- Hjemmebagt brød – hjemmelavet chilimayo med chipotle
- Manchego – valnødder – hyben
- Grillet brioche – friskost – balsamico

Pris pr. couvert                      Kr.                      285,-

## Sostrup Buffet

- Lavbagt fisk – sauce tatare – sprød panco
- Røget laks – syltet agurk - rygeost
- Bresaola af black angus – røget mayo – syltede bøgehatte
- Langtidsstegt kalv med timian og hvidløg
- Salat af ristet blomkål – estragon – svampesoya
- Ristede kartofler med persille og havsalt
- Stegt Kylling marineret med Lime, soya og ingefær
- Salat af bagt og syltet selleri – kapers – sennep - kørvel
- Manchego med valnødder og hyben
- Hjemmelavet mazarin – cremet hvid chokolade – saltet karamel – sprødt

Pris pr. couvert                      Kr.                      395,-

## Tapas Buffét

- Patatas bravas med aioli
- Embutido – "det kolde bord" med spanske salamier og ost – Fuet vela – chorizo – Serrano skinke – manchego
- Pimentos padron – parmesan – ansjosmayo
- Grillet aubergine med tomat og mozzarella
- Friterede rejer med caesardressing og hjertesalat
- Langtidsbagte tomater med parmesan
- Albondigas – spanske kødboller i spicy tomatsauce
- Catalansk cremebudding

Pris pr. couvert                      Kr.                      395,-

Sostrup Slot & Kloster \* Maria Hjerte Engen 1 \* Gjerrild \* 8500 Grenå \* Tlf. 8844 1200 \* [info@sostrup.org](mailto:info@sostrup.org) \* [www.sostrup.org](http://www.sostrup.org)

